

23192

①9 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
INSTITUT NATIONAL
DE LA PROPRIÉTÉ INDUSTRIELLE
PARIS

①1 N° de publication :
(à n'utiliser que pour les
commandes de reproduction)

2 579 869

②1 N° d'enregistrement national :

85 05140

⑤1 Int Cl⁴ : A 21 B 7/00; A 21 C 11/00; A 21 D 13/00.

⑫

DEMANDE DE BREVET D'INVENTION

A1

②2 Date de dépôt : 4 avril 1985.

③0 Priorité :

④3 Date de la mise à disposition du public de la
demande : BOPI « Brevets » n° 41 du 10 octobre 1986.

⑥0 Références à d'autres documents nationaux appa-
rentés :

⑦1 Demandeur(s) : SARFATI Richard Victor. — FR.

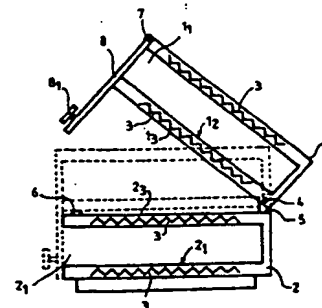
⑦2 Inventeur(s) : Richard Victor Sarfati.

⑦3 Titulaire(s) :

⑦4 Mandataire(s) : Cabinet Bert, de Keravenant et Herrbur-
ger.

⑤4 Installation pour la fabrication de pizzas ou similaires.

⑤7 a. Installation pour la fabrication de pizzas ou similaires.
b. Installation caractérisée en ce qu'elle comporte deux
enceintes creuses 1, 2 constituant chacune un four de cuisson,
ces deux enceintes étant articulées l'une sur l'autre par l'inter-
médiaire d'un axe 4 de façon que, à l'état superposé de ces
deux enceintes, leurs faces en regard soient parallèles et
délimitent entre elles un espace de faible épaisseur constituant
une zone de formage d'un pâton pour la réalisation d'un fond
de pâte de pizza destiné, après mise en place éventuelle de la
garniture, à être cuit dans l'un des fours.



FR 2 579 869 - A1

D

1

L'invention concerne une installation pour la fabrication de pizzas ou similaires.

5 L'installation est caractérisée en ce qu'elle comporte deux enceintes creuses constituant chacune un four de cuisson, ces deux enceintes étant articulées l'une sur l'autre par l'intermédiaire d'un axe de façon que, à l'état superposé de ces deux enceintes, leurs faces en regard soient parallèles et délimitent entre elles un espace de faible épaisseur constituant une zone de formage d'un
10 pâton pour la réalisation d'un fond de pâte de pizza destiné, après mise en place éventuelle de la garniture, à être cuit dans l'un des deux fours.

Suivant une autre caractéristique de l'invention, chaque enceinte creuse comporte une face avant ouverte, une
15 face interne inférieure propre à recevoir le fond de pâte pour sa cuisson et des moyens de chauffage.

Suivant une autre caractéristique de l'invention, les deux enceintes sont articulées par un axe situé à l'opposé des faces ouvertes des enceintes.

20 Suivant une autre caractéristique de l'invention, des butées sont prévues entre les faces en regard des deux enceintes afin de les maintenir parallèlement l'une à l'autre lorsqu'elles sont disposées à l'état superposé.

25 L'invention est représentée à titre d'exemple non limitatif sur l'unique dessin ci-joint qui est une vue en coupe transversale schématique de cette installation en position ouverte.

La présente invention a en conséquence pour but la réalisation d'une installation de faible encombrement, qui permette à la fois le formage d'un pâton pour constituer un fond de pizza ou similaire, et la cuisson de cette pizza après que le fond de pâte ainsi formé ait
5 reçu sa garniture.

Cette installation se compose de deux enceintes creuses 1 et 2, formant des fours de cuisson et comportant à cet effet une face avant ouverte 1_1 , 2_1 , une face interne inférieure plane 1_2 , 2_2 , destinée à recevoir la pizza pour sa cuisson, et enfin des moyens de chauffage 3 constitués,
10 par exemple, par des résistances électriques incorporées dans les parois supérieure et inférieure des enceintes.

Ces deux enceintes disposées l'une au-dessus de l'autre, sont articulées suivant des portions d'axes horizontaux 4 supportés par des pattes latérales 5. Ces portions d'axes 4 sont situées à l'opposé des faces
15 ouvertes 1_1 , 1_2 des caissons 1 et 2.

Des butées 6 sont également prévues sur la face supérieure 2_3 de l'enceinte inférieure 2, de façon que, compte tenu du niveau des portions d'axes 4, ces butées maintiennent un espace lamellaire entre les deux enceintes 1 et 2 lorsqu'elles sont disposées à l'état superposé.

Cet espace lamellaire délimité par les faces parallèles supérieure 2_3 et inférieure 1_3 des enceintes 2 et 1 constitue une zone de formage d'un pâton en vue de la confection d'un fond de pâte de pizza ou similaire.

A cet effet, la paroi supérieure de l'enceinte inférieure ainsi que la paroi inférieure de l'enceinte supérieure sont convenablement renforcées afin d'éviter leur déformation lorsque l'enceinte supérieure 1 est
30 rabattue sur l'enceinte inférieure pour réaliser une opération de formage de la pâte.

Les butées 6 ainsi que le niveau des portions d'axes 4, pourront éventuellement être réglables afin
35

d'adapter l'épaisseur du fond de pâte réalisé.

5 Le bord supérieur de l'ouverture 1_1 de l'enceinte 1 est également pourvu d'un axe d'articulation 7 pour une porte 8, la hauteur de cette porte étant telle que, en position superposée des deux enceintes 1 et 2, elle constitue également la porte de fermeture de l'ouverture 2_1 de l'enceinte inférieure 2.

10 Une poignée 8_1 est prévue dans la zone inférieure de cette porte 8 pour sa manoeuvre et, également, des poignées (non représentées) sont prévues sur l'enceinte supérieure 1 pour permettre son basculement par pivotement autour des portions d'axes 4, afin de soulever l'enceinte 1 pour la mise en place d'un pàton sur la face 2_3 ou, au contraire, afin d'abaisser cette
15 enceinte 1 et d'exercer une pression suffisante pour que la face inférieure de cette enceinte vienne en contact des butées 6 et assure le formage du fond de pâte.

Bien entendu, l'installation conforme à
l'invention pourra être mise en oeuvre pour la fabrication
20 de fonds de pizzas, de quiches, de tartes, ainsi que pour la fabrication de pain, de pâtes à semoule alimentaire, etc.

REVENDICATIONS

1) Installation pour la fabrication de pizzas ou similaires, caractérisée en ce qu'elle comporte deux enceintes creuses (1, 2) constituant chacune un four de cuisson, ces deux enceintes étant articulées l'une sur l'autre par l'intermédiaire d'un axe (4) de façon que, à l'état superposé de ces deux enceintes, leurs faces en regard soient parallèles et délimitent entre elles un espace de faible épaisseur constituant une zone de formage d'un pâton pour la réalisation d'un fond de pâte de pizza destiné, après mise en place éventuelle de la garniture, à être cuit dans l'un des deux fours.

2) Installation conforme à la revendication 1, caractérisée en ce que chaque enceinte creuse comporte une face avant ouverte (1_1 , 2_1), une face interne inférieure (1_2 , 2_2) propre à recevoir le fond de pâte pour sa cuisson et des moyens de chauffage (3).

3) Installation conforme à la revendication 2, caractérisée en ce que les deux enceintes sont articulées par un axe (4) situé à l'opposé des faces ouvertes (1_1 , 2_1) des enceintes.

4) Installation conforme à la revendication 1, caractérisée en ce que des butées (6) sont prévues entre les faces en regard des deux enceintes (1, 2) afin de les maintenir parallèlement l'une à l'autre lorsqu'elles sont disposées à l'état superposé.

5) Installation conforme à l'une quelconque des revendications précédentes, caractérisée en ce que l'enceinte creuse supérieure (1) est pourvue d'une porte de fermeture (8) articulée sur le bord supérieur de son ouverture, cette porte étant d'une hauteur telle qu'elle constitue également la porte de fermeture de l'enceinte inférieure (2) lorsque ces deux enceintes sont superposées.

